

Bûche en habit de Père Noël

Moule à **BÛCHES FLEXIPAT®**

Ingrédients :

Insert mousse au Nutella® (empreintes Bûchettes FLEXIPAN®)

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre (env. 20 g)
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 2 feuilles de gélatine (4 g) (si poudre + 20 g d'eau)
- 150 g de Nutella®
- 140 g de crème Fleurette 30 % de MG*
- 60 g de mascarpone*

Génoise au Chocolat:

- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 50 g de farine
- 10 g de cacao amer (site Gourmandises®)
- ½ paquet de levure chimique
- 4 biscuits Spéculoos

Mousse aux Spéculoos:

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre (env. 20 g)
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 2 feuilles de gélatine (4 g) (si poudre + 20 g d'eau)
- 100 g de pâte de spéculoos Lotus
- 140 g de crème Fleurette 30% de MG*
- 60 g de mascarpone*

Mousse au Turrón de Jijona:

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre (env. 20 g)
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 2 feuilles de gélatine (4 g) (si poudre + 20 g d'eau)
- 100 g de Turrón de Jijona
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse entière
- 140 g de crème Fleurette 30% de MG*
- 60 g de mascarpone*

Glaçage Miroir:

- 9 g de gélatine en feuilles
- 60 g d'eau
- 1 petite cuillère à café de colorant alimentaire rouge Coquelicot*
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de sucre inverti Home Chef* ou sirop de glucose
- 90 g de lait concentré sucré
- 150 g de pistoles de chocolat blanc Zéphyr 34% *



Recette Sucrée

Autour
de ma
table
by Cachou66



Préparation Insert mousse au Nutella® :

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide ou la poudre dans les 20 g d'eau env. 10 min. Au bain marie, faire fondre le Nutella®. (Casserole + cul de poule).

Mettre le jaune d'œuf et les feuilles de gélatine (égouttées fondues au M.O 10 sec), dans un 2ème cul de poule.

Porter l'eau et le sucre à ébullition.

Verser sur les jaunes d'œufs en mélangeant au batteur.

Ajouter ensuite le Nutella®, mélanger.

Une fois le mélange tiède, mélanger le mascarpone et la crème et monter au batteur électrique.

Incorporer progressivement la crème fouettée.

Dresser dans les empreintes Bûchettes.

Filmer et mettre au congélateur jusqu'à ce que ce soit complètement congelé.

*140 g de crème +60 g de mascarpone = 200 g de crème fluide au mascarpone.

Préparation Génoise au chocolat:

Préchauffer votre four à 210°C.

Poser le Flexipan plat sur la plaque perforée.

Sans Cook'in :

Blanchir les œufs avec le sucre.

Ajouter 3 cuillères à soupe d'eau bouillante et fouetter encore.

Mélanger la farine, la levure et le cacao et incorporer délicatement. Etaler sur le Flexipan Plat.

Saupoudrer de miettes de spéculoos. Cuire 8 à 10 min.

Couvrir avec la toile Silpat®.

Au Cook'in

Placer le fouet. Blanchir les œufs avec le sucre, 5 min/40°C/vit 5.

Refroidir 2 min/vit 5 sans verre doseur.

Ajouter la farine, levure et cacao tamisés ensemble, mélanger 15 sec/vit 3.

Préparation Mousse au spéculoos:

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide ou la poudre dans les 20 g d'eau env.10 min.

Au bain marie, faire fondre la pâte de spéculoos. (Casserole + cul de poule).

Mettre le jaune d'œuf et les feuilles de gélatine (égouttées fondues au M.O 10 sec), dans un 2ème cul de poule. Porter l'eau et le sucre à ébullition. Verser sur le jaunes d'œuf en mélangeant au batteur.

Ajouter ensuite la pâte de spéculoos Lotus®, mélanger.

Une fois le mélange tiède, mélanger le mascarpone et la crème et monter au batteur électrique.

Incorporer progressivement la crème fouettée. Réserver dans une poche à douille.

*140 g de crème +60 g de mascarpone = 200 g de crème fluide au mascarpone.



Préparation Mousse au Turrón de Jijona :

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide ou la poudre dans les 20 g d'eau env.10 min. Au bain marie, faire fondre Turrón de Jijona avec 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse entière. (Casserole + cul de poule).

Mettre le jaune d'œuf et les feuilles de gélatine (égouttées fondues au M.O 10 sec), dans un 2ème cul de poule. Porter l'eau et le sucre à ébullition. Verser sur le jaunes d'œuf en mélangeant au batteur. Ajouter ensuite la pâte de Turrón de Jijona, mélanger.

Une fois le mélange tiède, mélanger le mascarpone et la crème et monter au batteur électrique. Incorporer progressivement la crème fouettée. Réserver dans une poche à douille.

*140 g de crème +60 g de mascarpone = 200 g de crème fluide au mascarpone.

Montage :

Couper le socle dans le biscuit aux dimensions du fond du moule à bûche FX200.

Placer le moule à bûches sur la plaque perforée. Dresser la mousse spéculoos à la poche à douille, dans le fond du moule, 3 bandes puis 1 bande sur le pourtour et une au centre.

Poser 2 inserts de mousse au Nutella® à l'envers, enfoncer légèrement. Tasser en tapotant la plaque.

Comblers les vides et lisser si besoin à la spatule.

Avec la mousse au Turrón, faire une bande à nouveau sur le pourtour, mettre au centre dans la cavité créée les miettes de 4 spéculoos. (par rapport à la photo c'est bien entre les 2 mousses car lorsque l'on a mangé celle ci le socle ne tenait pas à la coupe,et je pense que c'était du aux miettes)

Dresser le reste de mousse au Turrón de Jijona en bandes. Tasser en tapotant la plaque alu sur le plan de travail.

Poser le socle de génoise, biscuits vers la mousse.

Filmer et placer au congélateur au moins 4 à 5h00.

Glaçage Miroir:

A faire la veille :

Réhydrater la gélatine 10 min dans l'eau froide.

Verser dans une petite casserole l'eau, le colorant, le sucre, le sucre inverti ou sirop de glucose et portez à ébullition. Ajouter le lait concentré.

Verser sur les pistoles de chocolat blanc et ajouter la gélatine essorée, mélanger.

Au mixeur plongeant, mixer sans incorporer d'air, c'est à dire qu'il faut laisser poser au fond sans mouvement tout au long du lissage.

Réserver au réfrigérateur filmé.



Ceinture et Boucle du Père Noël:

Tempérer du chocolat noir, pour ma part j'ai utilisé ma [tempéreuse à chocolat](#) donc très pratique sinon utilisez cette méthode [ici](#).

Pour la ceinture, j'ai réalisé un gabarit de 2 cm x 26,5 cm, sur une feuille de papier que j'ai plastifiée et ensuite découpé au cutter.

Étaler le chocolat en couche sur le gabarit, et quand le chocolat commence à cristalliser, retirer délicatement le gabarit et laisser le chocolat cristalliser complètement.

Pour la boucle, j'ai utilisé mes empreintes Savarins. Puis une fois pris, démouler et faire la tige.

Badigeonner au pinceau [Mycryo@](#) GD* fondu avec un peu de chocolat et de poudre dorée GD*. (je n'ai pas de proportions exactes)

Une fois le doré pris, placer la boucle au centre de la ceinture et couler du chocolat comme ci-dessous.

Laisser le chocolat re-durcir, cela tiendra la boucle.

Décoration:

Le lendemain

Réchauffer votre glaçage au bain marie sans qu'il dépasse 38°C. Laisser le refroidir à 30°C.

Poser l'entremet à peine sorti du congélateur sur une grille et un plateau pour récupérer l'excédant.

Glacer et laisser la bûche s'égoutter.

En bas de la bûche, former une base en noix de coco.

Placer la ceinture sur le dessus de la bûche avant que le glaçage prenne complètement.

Pour la dégustation, laisser décongeler au frigo environ 3h00.

